

Zeytinli Patates Pasta

Malzemeler

1 kilo patates
400 gr. biberli yesil zeytin
Yarim demet maydanoz
Yarim demet dereotu
5-6 dal yesil sogan
Yarim limon suyu
Tuz,karabiber,pul biber
Zeytinyagi

Yapilisi

Patatesleri haslayip iyice ezin ve pure haline getirin.

Yesillikleri ince ince kiyip patatese ilave edin.

Baharat, limon suyu, ve baharatlari da ekleyip karistirin.

Biberli zeytinleri halka halka kesin.

Yuvarlak kabinizi strec folyo ile kaplayin..

Halka seklinde dilimlemis oldugunuz zeytinleri sanki duvar oruyormuscasina kalibin icine sira sira ve yan yana dizelim.

Zeytinleri dizerken kalibin en altindan baslayin. Ayrica yan ceperleri yaparken zorlandiginizda (zeytinler dusebilir) patates salatasindan parcalar alarak en alttan yerlestirmeye baslayabilirsiniz. Bu sekilde yaptiginizda patatesler dusmeye calisan zeytinleri engelleyecektir. Bu sekilde kalibimizin tum kenarlarini zeytinle kaplayip, patatesleri de kaliba doldurduktan sonra ustunu duzelterek buzdolabina kaldiriyoruz. En az iki saat buzdolabinda beklettiginiz patatesleri servis tabagina dikkatli bir sekilde ters cevirin.(Servis tabagini kalibin ustune orterek ters tabagi ve kalibi beraberce ters cevirerseniz cok kolaylikla ve bozulmadan cikar) Streci de cikardiktan sonra salata servise hazirdir.